









MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR & CORNICHONS	SALADE DE PÂTES BIO 	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE TARTARE 	NUGGETS DE BLÉ	FRANDE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
SAINT MORÊT BIO 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	GRATIN DE COURGETTES	PURÉE DE POMME DE TERRE
SAINT MORÊT BIO 	VACHE PICON	PETIT MOULÉ	CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 

REPAS VÉGÉTARIEN 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 

SV : CRÊPE AUX CHAMPIGNONS








SP : RÔTI DE DINDE SAUCE TARTARE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ	SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE VINAIGRETTE
TORTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA À LA CRÈME (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET	FILET DE VOLAILLE LOCALE SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 
	LÉGUMES TAJINES	CAROTTES VICHY BIO 	POMMES DE TERRE VAPEUR
SAMOS	TOMME NOIRE	EDAM	EMMENTAL
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : OMELETTE AUX HERBES





SV : TARTE SAUMON & CIBOULETTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP








lundi 06 mai	REPAS VÉGÉTARIEN 	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POIS CHICHES BIO 	FÉRIÉ	PONT
FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE 	TARTE AU POIREAUX		
BOULGOUR BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	GOUDA		
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS ESPAGNOL	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
CÉLERI RÉMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	CHORIZO	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
CUISSE DE POULET SAUCE TANDOORI	OMELETTE	PILONS DE POULET	LASAGNE DE SAUMON (PLAT COMPLET)
BLÉ BIO AUX PETITS LÉGUMES 	RATATOUILLE	RIZ BIO AUX FRUITS DE MER FAÇON PAELLA 	PÂTES + RÂPÉ
EDAM	SUISSE SUCRÉ	TOMME DE BREBIS	BRIE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	BRAS DE VÉNUS	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 




SV : SALADE DE TOMATES
 SP : PÂTÉ COUPELLE
 SV: TORTILLA AU OIGNON (PLAT COMPLET)


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FERIÉ	SALADE DE RIZ	SALADE DE PÂTES 	SURIMI MAYONNAISE
	MERGUEZ	CROQUE FROMAGER	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA 
	LÉGUMES COUSCOUS SAUCE ORIENTALE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ BIO 
	SAINT MÔRET	YAOURT NATURE BIO 	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE








SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
MACÉDOINE VINAIGRETTE	ROSETTE & CORNICHON	SALADE DE PÂTES 	SALADE DE BLÉ BIO 
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	BOLOGNAISE	TARTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC 
LENTILLES BIO AUX OIGNONS 	PÂTES	COURGETTES POÊLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL	BRIE	CHANTENEIGE	BÛCHE DE CHÈVRE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE
 SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CUMIN 

SV + SP : SURIMI MAYONNAISE 
 SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.